

SOPA DE ABÓBORA COM GALINHA

INGREDIENTES

3 carcaças de galinha (ossos)
2,5 litros de água
3 ramos de salsa
5 folhas de sálvia
500 g de abóbora
1 peito de frango cozido e desfiado
2 cebolas grandes
2 tomates sem pele
1 batata grande
1 cenoura
3 colheres (sopa) de vinagre de vinho tinto
sal e pimenta a gosto
12 xícaras (chá) de salsa picada
tempero desidratado a seu gosto (estragão, manjeriço, cominho, manjerona etc)

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande coloque a água, a carcaça de frango, o peito de frango, o salsa e as folhas de sálvia
Deixe ferver por uns 40 minutos para tomar gosto
Com uma escumadeira retire o peito de frango depois de cozido e deixe esfriar antes de desfiar
Retire, com a escumadeira, o salsa e as carcaças
Acrescente ao caldo a abóbora descascada e cortada em pedaços, a batata e a cenoura descascadas e cortada em cubos
Descasque as cebolas e corte
Acrescente os tomates sem pele picados
Tempere com sal e pimenta a gosto
Acrescente os temperos desidratados a seu gosto
Desligue o fogo e deixe a sopa esfriar um pouco
Passe tudo pelo liquidificador ou por um mixer
Retorne a sopa à panela e acrescente o peito de frango desfiado
Adicione o vinagre de vinho e misture tudo muito bem
Prove o tempero e se necessário acrescente mais sal e pimenta

Sirva em potes individuais regado com a salsinha picada

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5370-sopa-de-abobora-com-galinha.html>